

Rize Pazı Kaygana

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Rize pazı kaygana, yumurtalı ince hamura pazı katılarak tavada pişirilen, Karadeniz kahvaltılarında sıklıkla tüketilen, merkeze alan sıcak bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

- Pazıyı ince kıyıp yumurta, un ve sütle akıncı hamur çırpın.
- Tereyağı tavada eritin, pazı hamurdan ince tabaka halinde dökün.
- Kayganayı orta ateşte altı tutunca çevirin.
- İkinci yüzünü de kısürede pişirip sıcak olarak katlayın.
- Rize usulü pazı kayganayı kahvaltıda bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazıyı yıkadıktan sonra temiz bir bezde 2 dakika bastırarak suyunu almak kaygananın ortasına kolay toparlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yumurtalı peyniri ve çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta